





Antipasti



INSALATA DI MARE 16

Polpo, calamari, gamberetti, scampi, cozze
(4-9-14)

TARTARE DI SALMONE 16

con guacamole, burrata e gocce di passion fruit, su crumble di tarallo pugliese
(1-2-7)

TARTARE DI MANZO 16

con capperi, mousse di burrata al basilico, briciole di tarallo pugliese, cipolla caramellata, polvere di olive nere
(1-7-8)

SCIATT E BRESAOLA 12

(1-7)

SELEZIONE DI SALUMI 18

serviti con il nostro gnocco fritto
(1-8)

Primi



RAVIOLI DI BRANZINO 20

con bisque di crostacei, polpa di mazzancolle, pistacchi, dadolata di pomodori ramati
(1-2-4-7-8)

RISOTTO AL PESCE PERSICO 18

(minimo due persone)

mantecato e con aggiunta di salvia croccante e zeste di lime
(1-4-7)

SCIALATIELLI AI FRUTTI DI MARE 20

(1-2-4-14)

PACCHERI AL RAGÙ BIANCO 18 DI SELVAGGINA E TARTUFO

(1-7-9)

PIZZOCCHERI DELLA VALTELLINA 16

di grano saraceno, con patate, verza e formaggio Casera
(1-7)



Tutti i primi piatti che vedete elencati sono realizzati con la pasta fresca prodotta nel nostro laboratorio, utilizzando le migliori farine disponibili.



Secondi

FRITTURA MISTA DI MARE 22

accompagnata da salsa tartara
(2-3-4-5-8-14)

POLPO E CAPONATINA 18

polpo grigliato, con caponata di verdure
(8-14)

SALMONE LACCATO AL MIELE 18

con julienne di verdure alla soia e crema all'aneto
(2-4-6-7)

LOMBATINA ALLA GRIGLIA 22

con patata schiacciata aromatizzata al parmigiano e tartufo
(1-7)

GUANCIA DI MANZO 18

con riduzione al Primitivo, su purè al rosmarino
(7-9-12)

CAESAR SALAD 14

Pollo grigliato, iceberg, bacon, scaglie di Parmigiano, crostini di pane e salsa Caesar
(1-3-4-7)





Contorni

Patate fritte 5**
(1-8)

Patate rustiche cacio e pepe 8
(1-5-7-8)

Verdure di stagione alla griglia 6

Gnocco fritto 6
(1-5-8)

Menù Bimbi

Fino ai 10 anni, bibita compresa

CHICKEN NUGGETS XL CON 12
PATATINE FRITTE**
(1-3-8)

PASTA AL POMODORO O AL RAGÙ 8
(1-9)

PIZZA MARGHERITA O AMERICANA 10**
(1-7) (1-5-8-7)

GELATO ARLECCHINO 5
Gelato fiordilatte con smarties
(7-8)

Pinse

Impasto a lunga lievitazione composto da farine di frumento, riso e soia

SALSICCIA E FRIARIELLI 12

Mozzarella, friarielli, salsiccia
(1-6-7)

SAPURE 13

Mozzarella, mozzarella di bufala a crudo, cipolla caramellata, origano, acciughe, zeste di limone
(1-4-6-7)

LEGGERA 13

Mozzarella, stracciatella, zucchine grigliate, pomodorini gialli e rossi, basilico, menta e zeste di limone
(1-6-7)

GALLI & GUFI 13

Pomodoro, mozzarella, cipolla di Tropea, gorgonzola, 'nduja, salsiccia
(1-6-7)

GLORIA 13

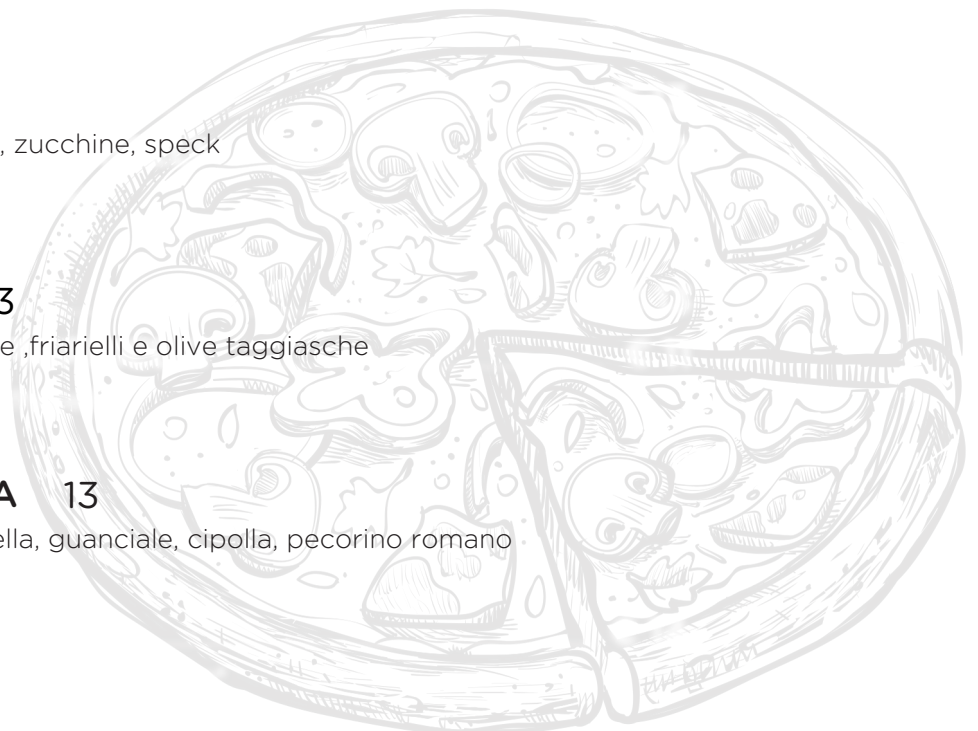
Mozzarella, taleggio, zucchine, speck
(1-6-7)

TIRRENA 13

Mozzarella, acciughe, friarielli e olive taggiasche
(1-4-6-7)

AMATRICIANA 13

Pomodoro, mozzarella, guanciale, cipolla, pecorino romano
(1-6-7)





Pinse

Impasto a lunga lievitazione composto da farine di frumento, riso e soia



MIKY 13

Mozzarella, prosciutto cotto, scamorza, porcini, noci
(1-6-7-8)

DIEGO 14

Pomodoro, mozzarella, burrata, spianata piccante, olive taggiasche, acciughe
(1-4-6-7)

SARA 14

Mozzarella, burrata, salmone, crema di pistacchio e zenzero
(1-4-6-7-8)

SCAPECE 13

Mozzarella, burrata, zucchine, aceto balsamico, olio al basilico
(1-6-7)

VALTELLINA 14

Pomodoro, mozzarella, bresaola, funghi porcini, Casera
(1-6-7)

PICCANTE MA NON TROPPO 12

Pomodoro, mozzarella, 'nduja, rucola, burrata
(1-6-7)



Pizze

Puoi averle anche con impasto pinsa + € 2



MARGHERITA 9

Pomodoro, mozzarella, basilico
(1-7)

GIALLO MARGHERITA 14

Passata di datterini gialli, mozzarella, mozzarella di bufala a crudo, basilico, zeste di limone, datterini gialli a crudo
(1-7)

ROMA, ROMA, ROMA 15

1/3 Cacio e pepe, con pecorino romano, Parmigiano, pepe nero
1/3 Carbonara, con pecorino romano, guanciale, uovo, pepe nero
1/3 Amatriciana, con pomodoro, guanciale, pecorino romano, peperoncino
(1-3-7)

LE COLLINE DI BOLOGNA 14

Mozzarella, burrata, mortadella, granella di pistacchio
(1-7-8)

NAPOLI 12

Pomodoro, mozzarella, acciughe, origano
(1-4-7)

BUFALA 14

Pomodoro, mozzarella, mozzarella di bufala a crudo, pomodorini, olio al basilico
(1-7)

PROSCIUTTO E FUNGHI 13

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi champignon
(1-7)





Pizze

Puoi averle anche con impasto pinsa + € 2



AMALFI 13

Mozzarella, scamorza affumicata, spianata piccante, patate al forno schiacciate, cipolla
(1-7)

ASSÀI 14

Mozzarella, zucchine grigliate, spianata piccante, gorgonzola piccante, Parmigiano sul cornicione
(1-7)

CRUDO 13

Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo
(1-7)

DIAVOLA 12

Pomodoro, mozzarella, spianata piccante
(1-7)

ITALIA 2021 14

Pomodoro, mozzarella, pomodorini, rucola, burrata
(1-7)

VEGETARIANA 12

Pomodoro, mozzarella, cipolla di Tropea, zucchine, melanzane, peperoni
(1-7)

CUORE 14

Pomodoro, mozzarella, mozzarella di bufala a crudo, prosciutto crudo, pomodorini, basilico fresco
(1-7)

Pizze

Puoi averle anche con impasto pinsa + € 2

ELENA 13

Pomodoro, mozzarella, crudo, rucola, formaggio "Caprin Vecc",
aceto balsamico
(1-7)

FILO ROSSO 13

Mozzarella, salsiccia, scamorza, patate, guanciale, peperoncino a fili
(1-7)

CALAMARI 14

Pomodoro, mozzarella, calamari*
(1-4-7-8)

AMERICANA 11

Pomodoro, mozzarella, wurstel, patatine fritte**
(1-5-7-8)

QUATTRO FORMAGGI +1 14

Mozzarella, gorgonzola, taleggio stagionato, brie, "Caprin Vecc"
(1-7)

QUATTRO STAGIONI 13

Pomodoro, mozzarella, carciofi, olive taggiasche, prosciutto cotto,
funghi champignon
(1-7)

FORNARINA AL ROSMARINO 6

Base pizza, rosmarino, olio EVO
(1)

FORNARINA AL CRUDO 10

Base pizza, prosciutto crudo
(1)





Dolci

SUA MAESTÀ IL BABÀ 8
(1-3-4-7-8)

TIRAMISÙ 7
(1-3-7)

NUTELLAAAAA!!! 7
Cremoso alla nutella con croccantino di nocciola
(1-3-7-8)

MERINGATA 7
con colata di cioccolato calda
(1-3-7-8)

PANNA COTTA VANIGLIA E AGRUMI 7
con crema al pistacchio
(1-3-7-8)

MOUSSE LIGHT ALLO YOGURT 7
con cuore di fragola
(1-3-7)

SORBETTO AL LIMONE 5
ALLA FRUTTA DI STAGIONE 6
AL BRAULIO 6
(7)





Bevande

Acqua microfiltrata 0,75L 3

Bibite 0,33L 4

Succhi di frutta 3

Caffetteria

Caffè liscio, decaffeinato, macchiato (7) 2

Caffè corretto, americano, marocchino (7) 2,5

Caffè Doppio e Cappuccino (7) 3

Orzo e Ginseng (1-7) 2,5

Tè caldo o Tisana 4

Cioccolata calda (7) 5



Coperto 2,50€

TABELLA ALLERGENI

- | | |
|----------------------------------|--|
| 1. Cereali contenenti glutine | 8. Frutta a guscio |
| 2. Crostacei e prodotti derivati | 9. Sedano e prodotti derivati |
| 3. Uova e prodotti derivati | 10. Senape e prodotti derivati |
| 4. Pesce e prodotti derivati | 11. Semi di sesamo e prodotti derivati |
| 5. Arachidi e prodotti derivati | 12. Anidride solforosa e solfiti |
| 6. Soia e prodotti derivati | 13. Lupini e prodotti derivati |
| 7. Latte e prodotti derivati | 14. Molluschi e prodotti derivati |

Tutti i prodotti con “**” sono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura e conseguente congelamento presso la nostra cucina, al fine di garantire la qualità e la sicurezza, conformemente alla normativa vigente (Reg.CE 852/04 e s.m.i. e DGG 3742 della Regione Lombardia e s.m.i.)

“***” = Prodotto surgelato all’origine e somministrato senza modifica delle caratteristiche qualitative, previa rigenerazione. Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg.CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3 e s.m.i.



For English menu

